

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-serow-miekkich-5-5-bialy-yg-02319-yato-p-15414.html>

NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH 5,5", BIAŁY YG-02319 YATO

Cena brutto	3,73 zł
Cena netto	3,03 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02319
Kod producenta	YG-02319
Kod EAN	5906083007101
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do serów miękkich 5,5" YATO YG-02319

Profesjonalny nóż kuchenny z białą rękojeścią, zgodny z normami HACCP, przeznaczony do krojenia serów miękkich, nabiału i pieczywa. Ostrze ze stali nierdzewnej o długości 120 mm i twardości 52-55 HRC zapewnia precyzyjne cięcie produktów o delikatnej strukturze.

Długość ostrza 120 mm

Długość całkowita 235 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność HACCP

Charakterystyka noża do serów YATO

System kodowania kolorystycznego HACCP

Biała rękojeść oznacza przeznaczenie noża do nabiału i pieczywa, co minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego w kuchniach profesjonalnych. System ten stanowi podstawę bezpiecznej organizacji pracy w gastronomii i przemyśle spożywczym.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC oznacza kompromis między odpornością na zużycie a łatwością ostrzenia. Stal nierdzewna nie reaguje z produktami spożywczymi, nie zmienia ich smaku i nie koroduje podczas kontaktu z wilgocią.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na temperatury od -20°C do +100°C, nie wchłania wilgoci i nie pęka. Kształt rękojeści z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni zapewnia kontrolę podczas precyzyjnych cięć.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia dezynfekcję w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C, co jest wymogiem w obiektach gastronomicznych objętych systemem HACCP. Materiały nie ulegają degradacji podczas wielokrotnych cykli mycia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02319
Producent	YATO
Długość ostrza	120 mm (5,5")
Długość całkowita	235 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Biały
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do serów miękkich

- Krojenie serów pleśniowych (camembert, brie, roquefort)
- Porcjowanie serów śmietankowych i kremowych
- Krojenie mozzarelli i burratiny
- Porcjowanie serów kozich o miękkiej konsystencji
- Krojenie pieczywa białego i ciast drożdżowych
- Przygotowywanie kanapek i przekąsek z nabiału
- Dekoracyjne krojenie masła i twarogów
- Cięcie produktów mlecznych w cukiernictwie

Co oznacza twardość 52-55 HRC?

Skala Rockwella (HRC) określa twardość stali. Zakres 52-55 HRC to standard dla noży kuchennych ogólnego przeznaczenia. Niższa twardość (poniżej 50 HRC) oznacza szybsze tępienie się ostrza, wyższa (powyżej 60 HRC) sprawia, że stal staje się krucha i trudniejsza w ostrzeniu. Zakres 52-55 HRC zapewnia równowagę między trwałością krawędzi tnącej a elastycznością materiału.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i osuszyć. Po każdym użyciu zaleca się natychmiastowe mycie, aby zapobiec przyschniętym resztkom produktów spożywczych.

Podczas mycia w zmywarce nóż powinien być umieszczony ostrzem w dół, z dala od innych narzędzi metalowych. Cykl mycia nie powinien przekraczać 90°C. Po wyjściu ze zmywarki nóż należy osuszyć, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych.

Ostrzenie noża wykonuje się na oseełce o gradacji 1000-3000, prowadząc ostrze pod kątem 15-20 stopni. Regularne ostrzenie co 2-3 miesiące utrzymuje ostrość krawędzi tnącej. Nie należy używać ostrzy elektrycznych, które mogą przegrzać stal i zmienić jej właściwości.

Nóż nie powinien być używany do krojenia mrożonych produktów, kości ani twardych warzyw korzeniowych, gdyż może to spowodować wyszczerbienia ostrza. Do tych celów przeznaczone są noże o wyższej twardości i grubszym ostrzu.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni zgodnego z HACCP warto rozważyć noże YATO w innych kolorach: czerwony do mięsa surowego, żółty do drobiu, zielony do warzyw i owoców, niebieski do ryb i owoców morza. Każdy kolor odpowiada innemu rodzajowi produktów, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii między grupami żywnościowymi.